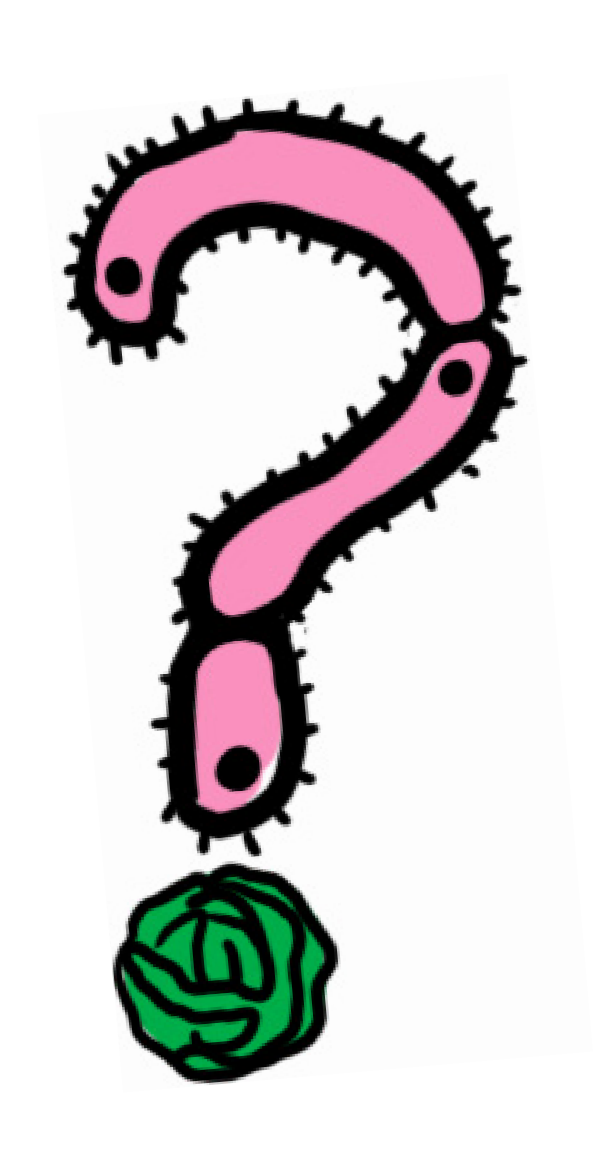


QU'EST-CE QUE C'EST FERMENT LAB?

Le Ferment Lab (laboratoire de fermentation) est un espace participatif qui a pour thématique la fermentation des aliments et la fermentation sociale. C'est un projet de l'association culturelle Pixelache initié en 2014. Basée à Helsinki, Pixelache est une plateforme transdisciplinaire pour les pratiques émergentes en art, design, recherche et activisme. www.pixelache.ac

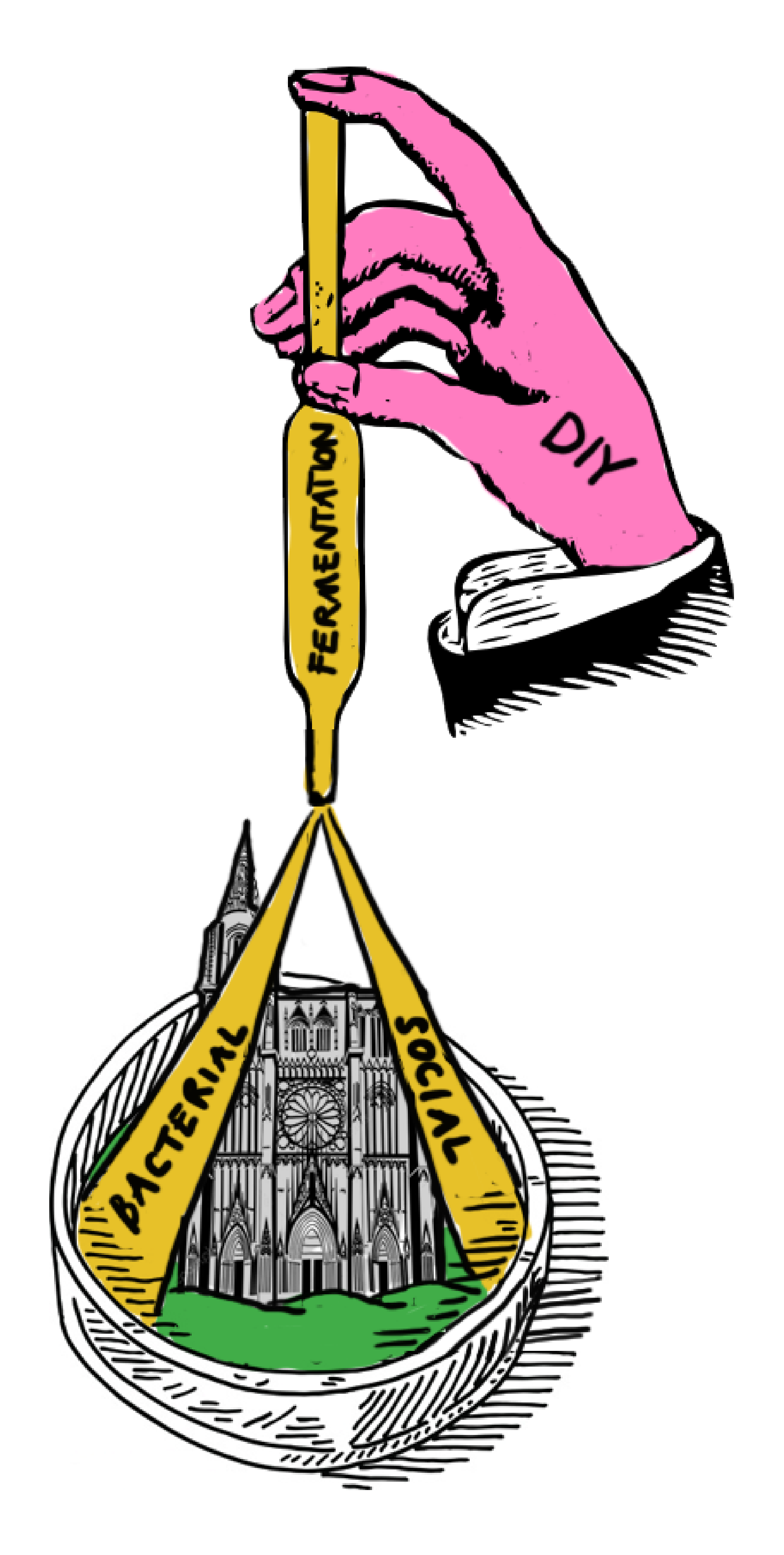
La fermentation est un processus naturel que l'homme a appris à maîtriser. Elle joue un rôle crucial dans la conservation de la nourriture et des boissons, et permet de plus d'améliorer le goût et les propriétés nutritives de ces dernières. D'un point de vue biochimique, c'est un processus qui transforme le sucre présent dans les aliments, en acide, gaz ou alcool, sous l'action des ferments (bactéries, levures, moisissures), la plupart du temps dans des conditions dites anaérobiques (privées d'oxygène).

Le projet englobe la recherche et l'expérimentation autour de la préparation de nourriture ainsi que les interprétations sociales qui en découlent. Le Ferment Lab cherche à prendre place en divers endroits pour récolter des histoires sur la fermentation des aliments et sur la fermentation sociale.

Les artistes jouent dès lors un rôle de passeurs d'histoires, partageant de ville en ville, et à leur manière, les recettes récoltées lors de leurs pérégrinations. Chaque contexte nourrit le précédent, donnant lieu à de nouvelles connaissances et interprétations qui viennent nourrir un patrimoine commun universel de la bactérie.

Entre livre de recettes et atelier de « bio-hacking », préparez-vous à tout !

"Entre livre de recettes et atelier de «Bio hacking» préparez vous á tout !"



EN QUOI VA CONSISTER FERMENT LAB STRASBOURG?

Durant la phase de recherche du projet, nous avons identifié un petit groupe de personnes de divers horizons, vivant à Strasbourg et ayant pour habitude culinaire la pratique de la fermentation des aliments. Ces enthousiastes de la fermentation animeront une série d'ateliers au Shadok d'avril à juillet 2017. Ils seront encouragés à mettre en oeuvre leurs recettes personnelles et à se lancer dans de nouvelles expérimentations. Ces ateliers sont ouverts à tous!

Le processus de fermentation social ira de paire avec le développement de plusieurs autres activités. L'une d'entre elles est la construction d'un détecteur pour les cultures bactériennes façon Do-It-Yourself. Il servira à détecter les bactéries nocives au sein des échantillons de ferments. De plus, les starters bactériens cultivés lors des ateliers de fermentation seront conservés et disséminés par le biais de papier fabriqué à la main, dans le cadre du projet Lettres d'amour bactériennes.

L'exposition qui marquera la fin de projet sera l'occasion de dévoiler les recettes de fermentation et leurs contextes d'origine, ainsi que le contenu des ateliers pendant lesquels elles furent déployées grâce à la documentation produite et les artefacts restants. Les savoirs et les pratiques des participants seront mis en commun au cours d'ateliers et dans le cadre de la fabrication d'un livre de recettes open source sur la fermentation.



POURQUOI LE FERMENT LAB VIENT-IL EXPLORER LE CONTEXTE ALSACIEN ET S'INSTALLER AU SHADOK ?

Strasbourg, grâce à sa géographie et à son histoire régionale, a développé une relation forte entre les pratiques de fermentation, les traditions et l'innovation. Cela n'inclut pas uniquement les spécialités largement connues telles que le vin, la bière, le fromage, la choucroute ou les autres spécialités locales. Les recherches sur la fermentation du scientifique et biochimiste Louis Pasteur (basé à Strasbourg à la fin du XIXème siècle), et plus particulièrement sa découverte de la pasteurisation, ont servi de base aux pratiques rurales et agricoles de fermentation jusqu'à l'ère de l'industrialisation. L'impact de son travail et de celui de ses contemporains a permis l'émergence en Alsace de brasseries et d'entreprises florissantes durant la période impériale allemande et celle qui a suivi son rattachement à la République française, à la fin du XIXème et au début du XXème siecle.

À travers ses recherches sur les pratiques locales liées à la fermentation, le Ferment Lab se donne pour but de réinterpréter ce riche héritage et de mettre au goût du jour des traditions qui tendent à disparaître. Les projets du Ferment Lab font appel au « faire ensemble » (do-it-with-other), au « faire soi-même » (do-it-yourself), au développement de démarches collectives, d'actions civiques par le hacking (détournement), la fabrication numérique et les sciences citoyennes. Nombreux sont les particuliers qui apprennent à faire fermenter leurs aliments et cette pratique devient une véritable mode sur la blogosphere et dans les livres de recettes.

La résidence du Ferment Lab sera articulée autour de différentes collaborations locales, en particulier avec des associations portées sur les questions liées à l'alimentaire, le partage du patrimoine culturel, le 'faire ensemble' et l'agriculture urbaine.

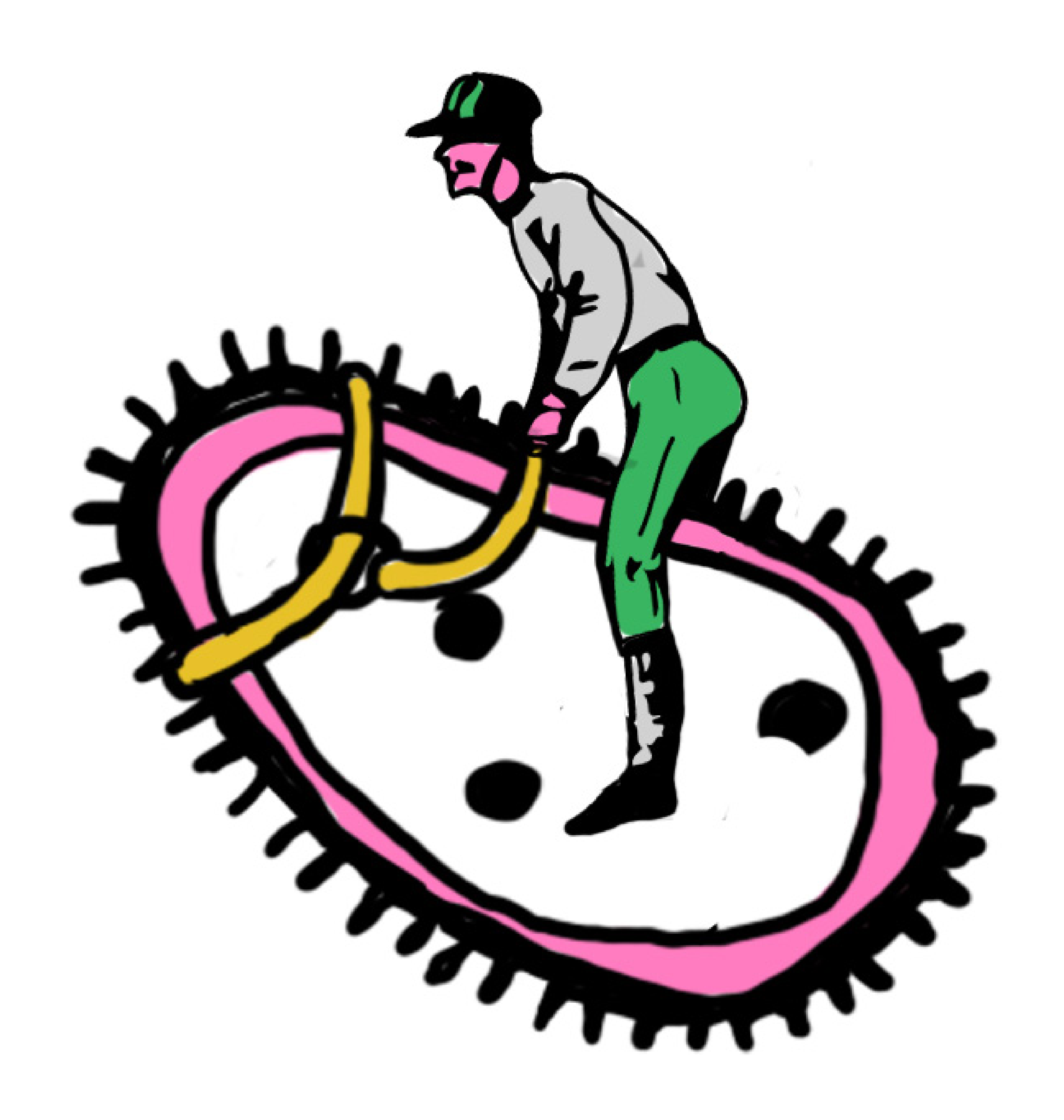
“Le Ferment Lab se donne pour but de réinterpréter ce riche héritage et de mettre au goût du jour des traditions qui tendent à disparaître”



QU'EST CE QUE CET ESPACE ?

L’espace du Ferment Lab au Shadok consiste en des équipements faciles à déplacer, à plier, et à transformer pour d’autres usages. Notre mobilier comporte tables, chaises, ustensiles de cuisine ainsi que différents types de récipients. Une grande partie du matériel a été obtenue gratuitement ou pour un prix abordable, ou provient de magasins généralistes (la seule exception étant le pot à choucroute en grès Gärtopf). Nous favorisons surtout les objets recyclés ou de seconde-main. Notre laboratoire peut ainsi être facilement adapté pour répondre aux besoins des différents processus de fermentation alimentaire et sociale en cours. De plus il devient très facile à d’autres de recréer ce Lab dans d’autres contextes. Vous y trouverez de multiples récipients remplis de matière organique en cours de fermentation et en état de constante transformation. Ces derniers sont généralement préparés durant les ateliers et les activités organisées dans cet espace. Tous les visiteurs sont invités à toucher et à sentir les jarres et bocaux désignés dans l’espace du Ferment Lab.

“Tous les visiteurs sont invités à toucher et à sentir les jarres et bocaux désignés dans l'espace du Ferment Lab”



COMMENT PUIS-JE PARTICIPER ?

Vous pouvez rejoindre notre groupe Facebook « Ferment Lab Strasbourg » pour être informés de nos prochains évènements, écrire à « fermentlab@pixelache.ac » pour nous témoigner de votre intérêt, ou suivre le programme du Shadok en ligne ou imprimé.

Online

#fermentlab #strasbourg

Facebook group Ferment Lab Strasbourg
www.facebook.com/groups/fermentlab.strasbourg

Archive
https://archive.org/details/@fermentlab-pixelache

Shadok
http://www.shadok.strasbourg.eu/projets/ferment-lab

Pixelache
http://www.pixelache.ac/projects/ferment-lab

#FERMENTLAB #STRASBOURG

FACEBOOK GROUP

FACEBOOK.COM/GROUPS/FERMENTLAB.STRASBOURG

ARCHIVE

ARCHIVE.ORG/DETAILS/@FERMENTLAB-PIXELACHE

SHADOK

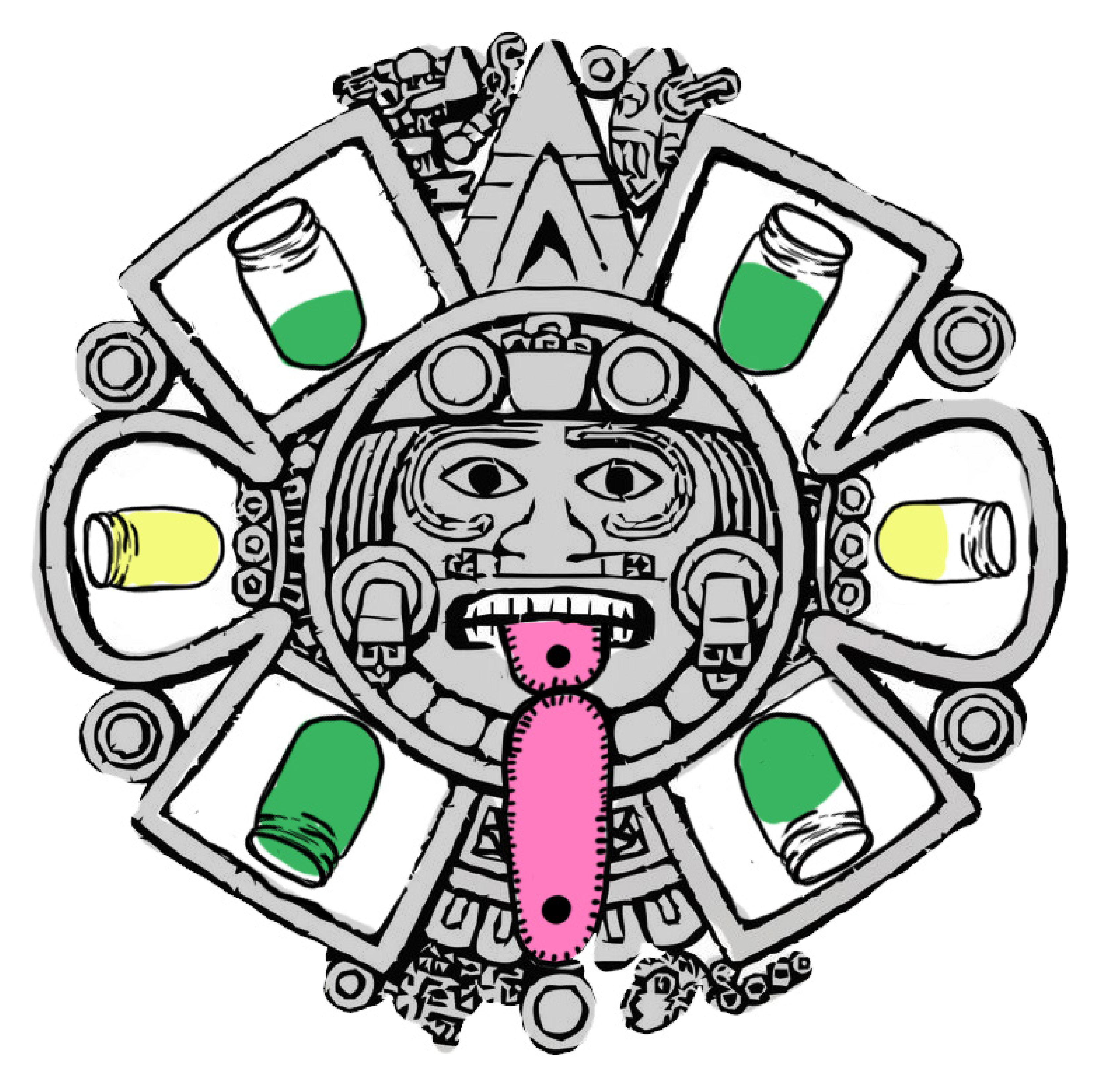
SHADOK.STRASBOURG.EU/PROJETS/FERMENT-LAB

PIXELACHE

PIXELACHE.AC/PROJECTS/FERMENT-LAB

E-MAIL

FERMENTLAB@PIXELACHE.AC



PÉRIODES DE PRÉSENCE DES ARTISTES DU FERMENT LAB AU SHADOK

24.2. - 6.3.

Agnieszka Pokrywka, Nathalie Aubret & Andrew Paterson

10.4. - 11.4.

Atelier invité de Hérve Munsch: ‘Fermentation et identité visuelle’

21.4. - 24.4.

Agnieszka Pokrywka & Andrew Gryf Paterson (2ème anniversaire du Shadok)

!! Notez s’il vous plaît, les autres ateliers invité à confirmer pour le mois de mai!

9.6. - 18.6.

Projet de résidence artistique sur ‘Détecteur bactérien’ avec Agnieszka Pokrywka

27.6. - 5.7.

Projet de résidence artistique sur ‘Lettres d’amour bactériennes’ avec Andrew Gryf Paterson